

27 April 2017

# ഏരി, ആന്തിയാസ്, ഒട്ടക ചെമ്മീൻ കൃത്രിമ ഉത്പാദനം വിജയകരം

കൊച്ചി: രാജ്യാന്തരതലത്തിൽ ഉയർന്ന വിപണനമൂല്യമുള്ള മീനുകളുടെയും അലങ്കാര ചെമ്മീന്റെയും കൃത്രിമ ഉത്പാദനം കേന്ദ്രസമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സിഎംഐഎഫ്ആർഐ) പുരസ്കാരം നൽകി. ദക്ഷിണമത്സ്യമായ ഏരി (പുള്ളി വെളുത്ത), അലങ്കാരമത്സ്യമായ ആന്തിയാസ്, അലങ്കാര ചെമ്മീൻ വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന ഒട്ടക ചെമ്മീൻ എന്നിവയുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണു സിഎംഐഎഫ്ആർഐയുടെ വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചത്.

സിഎംഐഎഫ്ആർഐയുടെ റീസർക്കുലേറ്ററി അക്വാക്കൾച്ചർ സിസ്റ്റം (ആർഎഎസ്) ഉപയോഗിച്ചാണ് മാതൃമത്സ്യങ്ങളിൽനിന്നു കൃത്രിമ വിത്തുത്പാദനം നടത്തിയത്. കടലിലെ പരിസ്ഥിതി കൃത്രിമമായി കരയിൽ കാക്കുകളിൽ സൂക്ഷിക്കുന്ന സാങ്കേതികവി

ദ്യയാണ് ആർഎഎസ്.

രൂപികരവും മാംസഭവുമായ ഏരി കേരളത്തിലെ തീരങ്ങളിൽ നേരത്തേ ധാരാളമായി ലഭിച്ചിരുന്നമത്സ്യമാണ്. എന്നാൽ, ഇവയുടെ ലഭ്യതയിൽ കാര്യമായ കുറവുണ്ടായിട്ടുണ്ട്. രണ്ടു കിലോ ഗ്രാം വരെ തൂക്കത്തിൽ വളരുന്ന ഈ മീനിനു കിലോയ്ക്ക് 400 മുതൽ 600 രൂപ വരെവില ലഭിക്കും.

സിഎംഐഎഫ്ആർഐ രാജ്യത്ത് പ്രചരിപ്പിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കുടുംമത്സ്യ കൃഷി മാതൃകയിലൂടെ ഇവയെ വൻതോതിൽ കൃഷി ചെയ്ത് ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ ഇനി സാധിക്കും. വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ കുഞ്ഞുങ്ങളെ സജ്ജമാക്കാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിൽ ഇവയുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതികവിദ്യ സിഎംഐഎഫ്ആർഐ വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

അലങ്കാരമത്സ്യ വിപണിയിൽ വിദേശനാണ്യം നേടാനാകുന്ന

സമുദ്രഅലങ്കാര മത്സ്യമാണ് ആന്തിയാസ്. മീനൊന്നിനു വിദേശ വിപണിയിൽ മൂപ്പത് അമേരിക്കൻ ഡോളറാണ് വില. വളരെ സങ്കീർണ്ണമായ പ്രജനനസ്വഭാവമുള്ള ഈ മീനിന്റെ വിത്തുത്പാദനം ലോകത്തൊരിടത്തും ഇതുവരെ വിജയകരമായിട്ടില്ല.

നാല്-അഞ്ച് സെന്റിമീറ്റർ വലിപ്പത്തിൽ വളരുന്ന അലങ്കാരചെമ്മീനായ ഒട്ടകച്ചെമ്മീൻ ഒന്നിനു 500 മുതൽ 700 രൂപ വരെയാണ് വില. ചുവപ്പും വെള്ളയും വരകളുള്ള ചെമ്മീൻ അലങ്കാര മത്സ്യചെമ്മീനുകളിലെ സൗന്ദര്യോണിയായാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്.

രണ്ടു വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിലാണ് ഇവ മൂന്നിന്റേയും വിത്തുത്പാദന പരീക്ഷണം വിജയകരമായത്. വിഴിഞ്ഞം ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. എം.കെ. അനിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിലായിരുന്ന പരീക്ഷണം.